



お宿の夕食で楽しむ

指宿スイーツ

第2弾

Ibusuki Sweets

指宿の「焼酎」と「スイーツ」の
新しいペアリングをお楽しみください。

指宿は「おくら」「そら豆」「鰹節」「サツマイモ」など
素晴らしい食材の産地であり、また鹿児島の恵まれた
気候と匠の技から生まれた本格「芋焼酎」の蔵が存在します。
蒸留酒である芋焼酎は、ウイスキーと同じように、
甘い食材にもマッチします。今回の企画は、
指宿に昔からある6つの蔵元の芋焼酎と指宿の食材を使用し、
ホテル・旅館の料理長の腕の中で旨味を引き立て、



逸品を作り上げました。
芋焼酎とスイーツの
マリアージュを
お楽しみください。



+ 焼酎 指宿スイーツ 新三カ条

- 1 指宿の「竜宮伝説」をイメージして考案する事
- 2 鹿児島県産、指宿産の食材を2種類以上使用する事
- 3 焼酎は指宿の焼酎蔵の銘柄をペアリングする事

指宿 白水館

薩摩焼の上で広がる

地産地消のスイーツ龍宮伝説PARTⅡ



南国を感じる指宿産のマンゴーを使ったゼリーや
マンゴーチョコのラスク、パッションフルーツや薩摩
芋の俵揚げを彩り豊かな1プ
レートに。スイーツの甘さを引き
立てる焼酎は、指宿にある長太
郎窯のカップで。



料理長

いぶすき秀水園

竜宮伝説がモチーフ

五感で楽しむ竜宮岬



杏仁豆腐と柑橘ゼリー、竜宮伝説には欠かせない
海亀をイメージした器にはサイコロ状の干し芋とド
ライフルーツを食感のアクセントに。
「長寿の蜜」として南薩地方に伝
わるあめんどろ(芋蜜)を使用した
大学芋をお楽しみ頂ける。



料理長

指宿いわさきホテル

地産食材にこだわった竜宮スイーツ

選べる「和」と「洋」



華やかで竜宮に
招かれた様なイ
メージの「洋」、指
宿産の3種の芋を
使用した色どり鮮
やか三色団子の
天ぷらと芋蜜のく
ず切りの「和」の2パターン用意。洋にはすっきり飲みやす
い「匠の華」、和にはオンザロックで「麻友子Pure Black」
のスイーツの味わいに合わせた焼酎をペアリング。

夫婦露天風呂の宿 吟松

大人の味のスイーツを前割焼酎で

竜宮城と玉手箱スイーツ

竜宮城とサンゴ礁をイメージ、美しい南国の海のような一皿に。杏仁豆腐は梅のシロップ漬け、チーズ&チョコのひと口ケーキと、ヘルシーな野菜チップスのスイーツと、前割焼酎を合わせていただく。

※アルコールがNGの方は食前黒酢を提供します。



指宿ロイヤルホテル

～南国の甘味を添えて～

蜂蜜織のドルチェ

スイーツのワッフルを「玉手箱」に、「南の青い海」をイメージして利右衛門を使用した柑橘系のカクテルとして提供。浦島太郎と豊玉姫のように、出逢うはずがない2人が出逢い恋に落ちたように、県産・指宿産の食材の出逢いを楽しんで。



指宿海上ホテル

かわいい竜宮城の器でいただく

竜宮伝説とエトセトラ

話題のマリッツォや、指宿産の薩摩芋と小豆をサンドした浦島太郎柄のどら焼きを竜宮城を想起させるかわいい器で提供。パタフライバーを使用し海をイメージした鮮やかな焼酎のサイダー割をベアリング。



指宿シーサイドホテル

そら豆タルト

指宿産食材と郷土菓子のコラボ

指宿産のそら豆と季節のフルーツに焼酎のジュレをのせて味わう大人の味わいのタルトと、郷土菓子あく巻きに黒蜜を合わせたスイーツプレート。利右衛門をお好みの飲み方でご用意。



温泉水プール&夫婦露天風呂の離れ宿 悠離庵

南国感じるさわやかなスイーツ

竜宮城での宴スイーツ

薩摩芋プリン(知覧茶のシロップ付)と、シフォンケーキにはパッションフルーツソースを添えることで爽やかで軽く食べられる。さっぱりとした「桐野」のサイダー割とマリアーजू。



指宿温泉こらんの湯 錦江楼

黒ちよか前割で楽しむ

錦江楼 特製「宝石箱」

指宿産のそら豆の入ったあんみつを宝石箱に見立て、黒砂糖を使った大学芋にして、金柑を焼酎入りのシロップに漬け込んで違った風味を表現。指宿の焼酎を黒ちよか・前割で提供。広がる薩摩焼の上で広がる。



指宿フェニックスホテル

和・洋・水菓子と選べるミニボトル焼酎

お楽しみ玉手箱

県産(指宿産含む)の薩摩芋・小みかん・お茶・そら豆など季節によって7種の食材を、モンブランやチーズケーキ、フルーツゼリー・プリンなどバラエティーに富んだ1口スイーツに。炭酸割りでシャンパン感覚で楽しめるミニボトル焼酎とのセット。



宿泊前後の観光にオススメ! ガイド付体験ツアー

指宿焼酎蔵 見学ツアー

かつお節製造 工程見学ツアー

鰻温泉と スメ体験



詳しい内容についてはコチラ▶



詳しい内容についてはコチラ▶



詳しい内容についてはコチラ▶

